

AMAP « Les paniers de Nizerel »

Contrat d'engagement du 4 novembre au 28 avril 2017

NIZEREL

ADHERENT

à jour de la cotisation AMAP (d'octobre 2016 à octobre 2017)

L'adhérent s'engage à récupérer ou à faire récupérer son panier à l'heure de la distribution. Tout panier oublié est un panier perdu.

Le producteur s'engage à respecter les livraisons, à travailler selon les techniques de l'agriculture paysanne et biologique.

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code postal _____ Ville _____

Tel (domicile) : _____

Travail / portable _____

Email : _____

PRODUCTEUR

Julien Taton - 101 chemin des bois

Cidex 1774 - 71 260 St Albain

07 70 75 89 40 julientaton@free.fr

Siret :FR 11 491 795 464



CONDITIONS DE PAIEMENT

Options de règlement :

Échelonnement : échéances

Montant à régler :

.....

Sommes acquittées :

Le chèque est encaissé le 10 de chaque mois

Montant : _____

Montant : _____

Montant : _____

Montant : _____

Montant : _____

Montant : _____

Règlement à l'ordre de **EARL Ferme du Quart Pichet**

Réalisé en deux exemplaires à Nizerel le ____ / ____ / 2016

Signature de l'adhérent :

Signature du producteur :

Bon de commande

Produits	Conditionnement	Tarif	Noter la quantité					
			4 nov.	2 déc.	6 janv.	3 février	3 mars	7 avril
Farine de blé T 65	1 kg	1,60 €						
	5 kg	7,60 €						
	10 kg	14,70 €						
	25 kg	36,00 €						
Farine de blé T 80	1 kg	1,50 €						
	5 kg	7,15 €						
	10 kg	13,80 €						
	25 kg	33,75 €						
Farine de blé T110	1 kg	1,45 €						
	5 kg	6,90 €						
	10 kg	13,35 €						
Mélange blé / seigle	1 kg	1,65 €						
	5 kg	7,80 €						
Farine de grand épeautre	1 kg	2,70 €						
	5 kg	12,80 €						
	10 kg	24,85 €						
	25 kg	60,75 €						
Farine de sarrazin	1 kg	3,50 €						
	5 kg	16,60 €						
Huile de tournesol	1 L	4,50 €						
	6 L	24 €						
Total livraison (en euros)								
Total des livraisons (en euros)								

Tous les produits sont cultivés en agriculture biologique et transformés sur la ferme. Le grand épeautre est riche en gluten et n'est donc pas adapté aux régimes sans gluten.

Plus l'indice de la farine est élevé (de T 45 à T 130) plus elle est riche en son et donc en minéraux.